



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pizza Turca Miniscolo

Findık Lahmacun



2 impasti di pani  
200 gr. di carne macinate  
2 pomodori  
2 cipolle  
2 pepe italiane  
Mezzo mazzetti di prezzemoli  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di salsa

- # Cipolla, pepe e prezzemolo si macinano in fine e poi il pomodoro si grattugia, poi si mischiano tutti i materiali insieme oltre d'impasto.
- # Poi si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto poi si apre con il rullo sul tavolo farinato dimensione di piattino.
- # Poi impasti si filano nel vassoio oliato o sulla carta oliata.
- # Sopra si mettono dalla miscelata preparata .
- # Poi vassoio si mette nel forno riscaldato a 210 gradi e si cucina circa 13 -15 minuti.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Miscelata di questa ricetta non si deve essere liquidata.